

Notice d'utilisation et de montage

Tables de cuisson vitrocéramiques avec induction KM 6114

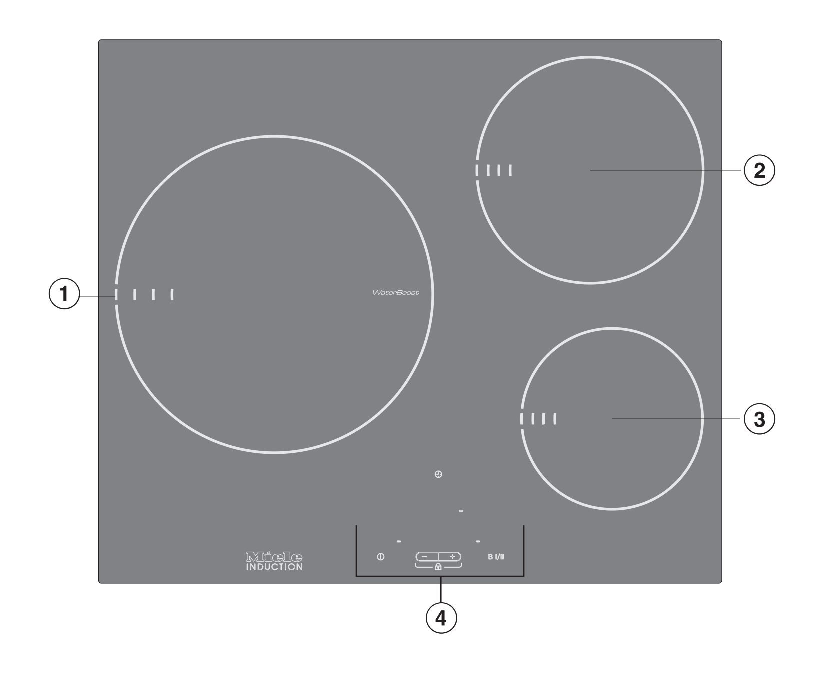
fr - FR

Veuillez **impérativement** lire cette notice d'utilisation et de montage avant d'installer et de mettre en service votre appareil. Vous vous protégerez ainsi et éviterez de détériorer votre appareil.

M.-Nr. 09 034 630

Table des matières

Table de cuisson

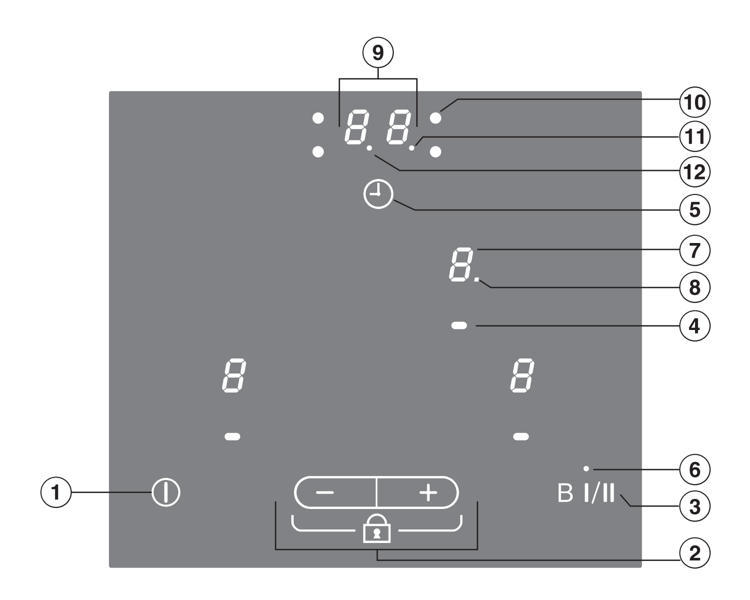


① Zone de cuisson avec WaterBoost

②③ Zones de cuisson avec Booster

④ Bandeau de commande

Bandeau de commande



Touches sensitives

① Marche / Arrêt de la table de cuisson

② - Réglage du niveau de puissance
- Verrouillage
- Réglage de temps

③ Booster / WaterBoost

④ Sélection de la zone de cuisson

⑤ - Sélection du timer
- Pour passer d'une fonction du timer à l'autre
- Sélection d'un temps d'arrêt (voir chapitre "Arrêt automatique d'une zone de cuisson")

Voyants de contrôle

⑥ Booster / WaterBoost

Affichage des zones de cuisson

⑦

0	=	la zone est prête à fonctionner
h	=	fonction de maintien au chaud
1 à 9	=	niveau de puissance
ı	=	niveau 1 WaterBoost
ıı	=	Booster / Niveau 2 WaterBoost
⊻	=	récipient absent ou inadapté (voir chapitre "Induction")
☰	=	chaleur résiduelle
A	=	mijotage automatique en cas d'extension des puissances programmables

⑧ voyant démarrage de cuisson automatique ou extension des niveaux de puissance (voir chapitre "Programmation"), par ex. la zone de cuisson arrière droite

Affichage du timer

⑨ 00 à 99	=	temps en minutes
0.h à 9.h	=	temps en heures

⑩ Voyant de localisation des zones de cuisson, par exemple la table de cuisson arrière droite

⑪ Voyant de la minuterie

⑫ Voyant indicateur de demi-heure pour un temps de minuterie indépendante supérieur à 99 minutes.

Caractéristiques des zones de cuisson

Zone de cuisson	∅ en cm* [1)] minimum à maximum	Puissance en Watts à 230 V[2)]	
	14 - 28	normal WaterBoost, niveau 1 WaterBoost, niveau 2	2600[3)] 3300[3)] 5500[3)]
	14 - 20	normal Booster	1850 3000
	10 - 16	normal Booster	1400 2200
		Total :	7400

[1)]Vous pouvez utiliser des casseroles de n'importe quel diamètre pourvu qu'il soit compris dans la gamme définie.

[2)]La puissance indiquée peut varier en fonction de la taille et du matériau du récipient.

[3)] Cette puissance n'est atteinte qu'avec un fond de casserole de diamètre maximal.

Cette table de cuisson répond aux réglementations de sécurité en vigueur. Une utilisation non appropriée peut néanmoins entraîner des dégâts corporels et matériels.

Lisez attentivement cette notice d'utilisation et de montage avant d’utiliser votre table de cuisson pour la première fois.
Elle contient des informations importantes concernant la sécurité, l’utilisation et l’entretien de l’appareil.
Vous vous protégerez ainsi et éviterez de détériorer votre appareil.

Conservez cette notice d'utilisation et de montage et remettez-la à un éventuel futur propriétaire.

Utilisation conforme

▶ Cette table de cuisson est destinée à une utilisation de type domestique, à la maison ou dans les environnements suivants par exemple

- dans les magasins, bureaux et autres environnements de travail similaires,
- dans les exploitations agricoles,
- à l'usage des clients dans les hôtels, les pensions ou les gîtes ou autre type de logement.

▶ Utilisez la table de cuisson exclusivement dans le cadre domestique pour la préparation et le maintien au chaud de plats.
Tout autre type d'utilisation est interdit. Miele n'est pas responsable des dommages causés par une utilisation incorrecte, non conforme aux prescriptions.

▶ Cette table de cuisson ne convient pas à une utilisation en extérieur.

▶ Les personnes qui ne sont pas en mesure d'utiliser la table de cuisson en toute sécurité en raison de déficiences physiques, sensorielles ou mentales ou de leur manque d'expérience ou de connaissances ne doivent pas l'utiliser sans la surveillance d'une personne responsable.

Précautions à prendre avec les enfants

▶ Afin que les enfants ne puissent pas enclencher la table de cuisson ou modifier des réglages, utilisez le verrouillage.

▶ Surveillez les enfants lorsqu'ils se tiennent à proximité de la table de cuisson. Ne laissez pas les enfants jouer avec cet appareil.

▶ Les enfants de moins de huit ans doivent être tenus à l'écart de la table de cuisson à moins d'être constamment surveillés.

▶ Les enfants à partir de huit ans sont autorisés à utiliser la table de cuisson sans surveillance uniquement si vous leur avez expliqué comment l'utiliser sans danger. Ils doivent être conscients des risques encourus en cas de mauvaise manipulation.

▶ La table de cuisson chauffe beaucoup pendant le fonctionnement et reste très chaude quelque temps après l’arrêt. Tenez les enfants éloignés de l'appareil jusqu'à ce qu'il ait suffisamment refroidi pour écarter tout risque de blessure.

▶ Ne rangez aucun objet pouvant intéresser les enfants sur des étagères au-dessus ou à l’arrière de la table de cuisson. Ils pourraient être tentés de grimper sur l'appareil. Risque de brûlure !

▶ Veillez également à ce que les enfants n’aient pas la possibilité de toucher et renverser casseroles et poêles chaudes. Tournez les poignées de casseroles sur le côté, au-dessus du plan de travail afin d'éviter tout risque de brûlure ou d'ébouillantage. Il existe des grilles de protection spéciales pour enfants, en vente dans le commerce. Ceci permet de réduire les risques.

▶ Les emballages (sachets, polystyrène, par ex.) peuvent être dangereux pour les enfants. Risque de suffocation ! Rangez les emballages hors de portée des enfants et jetez-les aussi vite que possible.

Sécurité technique

▶ Vérifiez avant le montage que la table de cuisson n'est pas abîmée. Ne mettez jamais un appareil endommagé en service. Un appareil endommagé peut mettre votre sécurité en péril.

▶ La sécurité électrique de cette table de cuisson n’est garantie que si elle est raccordée à un système de mise à la terre homologué. Il est primordial que cette condition de sécurité élémentaire soit remplie.
En cas de doute faites vérifier l'installation domestique par un professionnel. Miele ne peut être tenu pour responsable de dégâts causés par une mise à la terre manquante ou défectueuse à l'installation (décharge électrique).

▶ Comparez les caractéristiques de raccordement (tension et fréquence) indiquées sur la plaque signalétique avec celles du réseau avant de brancher l'appareil.
Ces données doivent impérativement correspondre pour éviter toute détérioration de l'appareil. Interrogez un électricien en cas de doute.

▶ Utilisez uniquement la table de cuisson encastrée afin que son bon fonctionnement soit garanti.

▶ N'ouvrez en aucun cas la carrosserie de la table de cuisson.
Un contact éventuel avec les raccordements sous tension et la modification des composants électriques et mécaniques constituent un danger pour vous et peuvent perturber le fonctionnement de l'appareil.

▶ Les interventions techniques ne doivent être exécutées que par des professionnels agréés par Miele.
Les travaux d'installation, d'entretien ou de réparation incorrects peuvent entraîner de graves dangers pour l'utilisateur, pour lesquels Miele décline toute responsabilité.

▶ Lors de travaux d'installation ou d'entretien ou en cas de réparations, la table de cuisson doit être mise hors tension. L'appareil n'est plus sous tension uniquement si l'une des conditions suivantes sont remplies :

– les fusibles de l'installation domestique sont ôtés,
– la fiche de l'appareil est débranchée.
  Ne tirez pas sur le cordon, mais sur la fiche pour débrancher l'appareil.

▶ Si la table de cuisson est équipée d'un module de communication, le module de communication doit également être mis hors tension lors de l'installation et de l'entretien.

▶ La réparation de la table de cuisson pendant la période de garantie doit être effectuée exclusivement par un service après vente agréé par le fabricant, sinon vous perdrez le bénéfice de la garantie en cas de pannes ultérieures.

▶ Remplacez les pièces défectueuses uniquement par des pièces détachées d'origine Miele. Ces pièces sont les seules dont Miele garantit qu'elles remplissent les conditions de sécurité.

▶ Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par un cordon spécial de type H 05 VV-F (isolation PVC) disponible chez Miele ou le service après-vente. Le remplacement doit être effectué par un électricien.

▶ Cette table de cuisson ne convient pas à l'utilisation avec une minuterie externe ou un système de contrôle à distance.

▶ Ne branchez pas cette table de cuisson avec une rallonge ou une multiprise, qui ne garantissent pas une sécurité suffisante (risque de surchauffe ...).

▶ En cas de fissure, fêlure ou éclat dans la plaque vitrocéramique, ne faites pas fonctionner la table, arrêtez-la tout de suite. Débranchez-la de l'alimentation électrique. Sinon vous encourrez un risque d'électrocution !

Utilisation et installation

▶ Pour les personnes qui ont un stimulateur cardiaque :
l'appareil génère un champ électromagnétique de faible portée à proximité immédiate de la table de cuisson activée. Il est peu probable que le fonctionnement du stimulateur cardiaque en soit perturbé.
Veuillez cependant vous adresser en cas de doute au fabricant du stimulateur cardiaque ou à votre médecin.

▶ Les objets avec élément magnétique, tels que les cartes de crédit, les disquettes, les calculettes ne doivent pas être placés à proximité de la table de cuisson. Leur fonctionnement pourrait être altéré.

▶ La table de cuisson chauffe beaucoup pendant le fonctionnement et reste très chaude quelque temps après l'arrêt. Lorsque les affichages de chaleur résiduelle s'éteignent, il n'y a plus de danger de brûlure.

▶ Ne laissez pas la table de cuisson sans surveillance pendant qu'elle fonctionne !
Si vous faites chauffer des casseroles à vide, la vitrocéramique pourrait être abîmée. Dans ce cas, le fabricant se dégage de toute responsabilité.
La graisse ou l'huile surchauffée peuvent prendre feu et occasionner un incendie.

▶ Si de la graisse ou de l’huile chaude s’enflamme, n’essayez en aucun cas d’éteindre les flammes avec de l’eau. Etouffez les flammes avec un couvercle de casserole ou un torchon humide.

▶ Portez des gants ou des maniques thermoisolés pour cuisiner lorsque l'appareil est chaud. Ceux-ci ne doivent être ni trempés ni humides. En effet la chaleur se propage rapidement dans les tissus mouillés. Vous pourriez vous brûler.

▶ Ne flambez jamais sous une hotte. Les flammes peuvent y mettre le feu.

▶ N’utilisez pas la table de cuisson comme repose-plats.
Ne posez surtout pas d'objets métalliques tels que couteaux, cuillères, fourchettes, etc. Les objets métalliques risquent de chauffer si l'appareil est en fonctionnement, est enclenché par inadvertance ou est encore chaud (risque de brûlure).
Les autres objets peuvent en fonction du matériau fondre ou prendre feu.
Les couvercles mouillés peuvent restés fixés par effet de ventouse.
Arrêtez les zones de cuisson après utilisation !

▶ Ne recouvrez jamais la table de cuisson, que ce soit par exemple avec une plaque, un torchon ou une feuille de protection. En cas de mise en marche par inadvertance de la table de cuisson ou de chaleur résiduelle, l'objet déposé peut prendre feu, éclater ou fondre.

▶ N’utilisez pas de récipient en plastique ni de feuille d'aluminium. Ce matériau fond à température élevée. Il y a en outre risque d'incendie.

▶ Ne réchauffez pas de récipient fermé (boîte de conserve par ex.) avec la table de cuisson. La surpression provoquée par le réchauffement pourrait faire exploser le récipient ou la boîte de conserve. Risque de blessure et de brûlure !

▶ N'utilisez que des poêles et casseroles avec fond lisse. Les fonds de casserole irréguliers raient la plaque vitrocéramique.

▶ Ne faites jamais chauffer de casserole à vide sauf si le fabricant l'autorise expressément. La montée en température en induction est très rapide, ce qui signifie que la température au fond de la casserole peut très vite atteindre la température d'inflammation des huiles et des graisses.

▶ La table de cuisson doit toujours être propre. Le sel, le sucre ou le sable provenant par exemple du nettoyage des légumes peuvent rayer la surface.

▶ Ne déposez en aucun cas de casseroles ou poêles chaudes au niveau du bandeau de commande. Cela pourrait endommager la platine électronique placée dessous.

▶ Prenez garde ne pas laisser tomber des ustensiles de cuisson ou des objets sur la vitrocéramique. Même des objets légers (une salière, par ex.) peuvent provoquer des fissures dans la plaque.

▶ Si du sucre, des aliments contenant du sucre, du plastique ou une feuille d'aluminium tombe sur la table de cuisson chaude, arrêtez la table de cuisson. Grattez **immédiatement** la zone de cuisson avec un grattoir pour verre, tant qu'elle est chaude. En refroidissant ils abîmeraient la plaque vitrocéramique.
Attention, risque de brûlure !
Nettoyez ensuite la zone de cuisson une fois refroidie.

▶ Si vous utilisez un appareil électrique, par exemple un mixeur près de la table de cuisson, vérifiez que le cordon électrique ne touche pas la table de cuisson brûlante. L'isolation du cordon pourrait être endommagée. Risque de décharge électrique !

▶ Votre table de cuisson comporte un ventilateur. Si un tiroir est prévu sous l'appareil intégré, vérifiez que le contenu du tiroir est placé à distance suffisante de l'envers de la table de cuisson afin que l'aération soit assurée. Ne pas conserver d'objets pointus ou petits ni de papier dans ce tiroir. Ils pourraient rentrer ou être aspirés dans l'appareil par les fentes d'aération et abîmer le ventilateur ou entraver l'aération.

▶ S'il y a un tiroir sous la table de cuisson, n'y rangez pas de bombes aérosol ou de liquides ou de matériau inflammables. Les casiers à couverts doivent être en matériau thermorésistant.

▶ Si vous rangez des objets en métal sous la table de cuisson, ils peuvent chauffer en cas d'utilisation intensive et prolongée de l'appareil.

▶ Réchauffez toujours suffisamment les aliments. Les germes éventuellement présents dans les aliments ne sont détruits que par une température suffisamment élevée maintenue le temps nécessaire.

▶ N'utilisez surtout pas deux casseroles en même temps sur une seule zone de cuisson ronde ou une zone pour plat à rôtir.

▶ Si l'appareil est monté derrière la porte d'un meuble, il ne doit fonctionner que si la porte du meuble est ouverte.
Fermez la porte du meuble lorsque le table est arrêtée et que les témoins de chaleur résiduelle sont éteints.

▶ Si la table de cuisson est encastrée au-dessus d'un four ou d'une cuisinière à pyrolyse, elle ne doit pas être enclenchée pendant la pyrolyse sans quoi la sécurité antisurchauffe de la table de cuisson pourrait se déclencher (voir chapitre correspondant).

Miele ne peut être tenu pour responsable des dégâts dus au non-respect des prescriptions de sécurité et des mises en garde.

Votre contribution à la protection de l'environnement

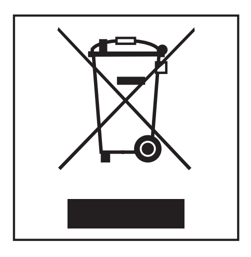
Enlèvement de l'emballage

L'emballage protège l'appareil contre les avaries de transport. Les matériaux utilisés sont choisis en fonction de critères écologiques de façon à en faciliter le recyclage.

Le recyclage de l'emballage économise les matières premières et réduit le volume des déchets à éliminer. En principe, votre revendeur reprend l'emballage.

Enlèvement de l'ancien appareil

Les appareils électriques et électroniques contiennent souvent encore des matériaux recyclables. Ils contiennent également des matériaux nocifs, nécessaires au bon fonctionnement et à la sécurité de l'appareil. Ces matériaux peuvent être dangereux pour les hommes et l'environnement s'ils restent dans la collecte de déchets ou s'ils sont mal manipulés. Ne jetez par conséquent en aucun cas votre appareil avec les déchets.



Faites appel au service d'enlèvement mis en place par votre commune ou rapportez votre appareil dans un point de collecte spécialement adaptés à l'évacuation de ce type d'appareil. Informez-vous le cas échéant auprès de votre revendeur.

Gardez l'ancien appareil hors de portée des enfants jusqu'à son enlèvement, pour éviter tout accident.

Collez la plaque signalétique jointe à l'appareil à l'endroit précisé au chapitre "Plaque signalétique".

Premier nettoyage

- Enlevez les éventuels autocollants et films de protection.
- Avant la première utilisation, essuyez votre appareil avec un tissu humide puis séchez-le.

Mise en service

Tables de cuisson biseautées uniquement (avec bord en verre poli) :
les premiers jours suivant le montage, une mince fente est visible entre la table de cuisson et le plan de travail. Cette fente va se réduire au fur et à mesure des utilisations. La sécurité électrique de votre table de cuisson est néanmoins assurée.

Lorsque la table de cuisson est mise en service pour la première fois, une odeur se dégage et un peu de fumée peut sortir. L'odeur réduit rapidement au fur et à mesure des utilisations et disparaît.

Cette odeur et la fumée qui peut se dégager n'indiquent pas une anomalie de fonctionnement ou un mauvais branchement et ne sont pas nocifs pour la santé.

Tenez compte du fait qu'une table de cuisson à induction chauffe beaucoup plus rapidement qu'une table de cuisson classique.

Induction

Principe de fonctionnement

Une bobine à induction est placée sous chaque zone de cuisson. Cette bobine produit un champ magnétique lorsque la zone de cuisson est enclenchée. Celui-ci agit directement sur le fond de la casserole et le réchauffe. La zone de cuisson ne s'échauffe qu'indirectement, par la chaleur que dégage le fond de la casserole.

Les tables de cuisson à induction ne fonctionnent qu'avec les fonds de casseroles à fond magnétisables (voir chapitre "Vaisselle à utiliser").

L'induction tient automatiquement compte de la taille de l'ustensile posé, c'est à dire qu'elle n'est active que sur la surface couverte par la casserole.

La zone de cuisson **ne fonctionne pas**,

– si elle est enclenchée sans casserole ou avec une casserole inadaptée (casserole avec fond non magnétisable)

– si le diamètre de la casserole posée est trop petit.

– si le récipient de cuisson est enlevé de la zone de cuisson enclenchée.

Dans ce cas, le symbole ⊔ clignote en alternance avec le niveau de puissance réglé dans l'affichage de zone de cuisson, puis après quelques temps, le symbole ⊔ reste allumé sans clignoter.

Si dans les trois minutes qui suivent une casserole appropriée est posée, ⊔ s'éteint et vous pouvez poursuivre comme d'habitude.

Si aucune casserole ou une casserole inadaptée est posée, la zone de cuisson ou la table de cuisson est éteinte automatiquement après 3 minutes.

Ne posez pas d'objets métalliques tels que couteaux, fourchettes, cuillères , etc. sur la table de cuisson. Ils risquent de chauffer si l'appareil est en fonctionnement, est enclenché par inadvertance ou est encore chaud (risque de brûlure).
Arrêtez les zones de cuisson après utilisation.

Bruits

Lors du fonctionnement d'une table de cuisson à induction, les bruits suivants peuvent résonner, en fonction du matériau et de la forme du fond de la casserole :

- Un bruit sourd en cas de puissance élevée. Il faiblit ou disparaît dès que le niveau de puissance est réduit.
- Des crépitements peuvent retentir lorsqu'un fond est composé de plusieurs matériaux (fond sandwich).
- Des sifflements peuvent retentir si plusieurs zones de cuisson reliées entre elles (voir chapitre "Fonction Booster") fonctionnent en même temps et que des casseroles à fond composé de matériaux différents (par ex. fond sandwich) y sont posées.
- Un bruit de déclic peut se produire avec les opérations de couplage électronique, en particulier à faible puissance.

Afin d'augmenter la durée de vie de l'électronique, l'appareil est équipé d'un ventilateur. S'il est utilisé de façon intensive, il s'enclenche avec un vrombissement. Le ventilateur peut continuer à fonctionner après l'arrêt de la table de cuisson.

Ustensiles de cuisson à utiliser

Les ustensiles de cuisson **appropriés** sont en :

- inox avec fond magnétisable
- acier émaillé
- fonte

Les ustensiles de cuisson **non appropriés** sont en :

- inox avec fond non magnétisable
- aluminium, cuivre
- verre, céramique, faïence

Si vous n'êtes pas sûr que votre casserole convient à l'induction, prenez un aimant et approchez-le du fond de la casserole. S'il reste accroché au fond de la casserole, celle-ci convient.

Veuillez noter que les particularités d'utilisation du fond de la casserole peuvent influer sur la régularité du résultat de cuisson.

Pour exploiter l'énergie de votre zone de cuisson, vous devez sélectionner la taille du récipient de manière à ce qu'elle soit comprise entre le cercle intérieur et extérieur. Si le récipient est plus petit que le cercle intérieur, il peut arriver que l'induction ne fonctionne pas. La zone de cuisson réagit comme si aucune casserole n'était posée.

Souvent, c'est le diamètre maximal ou le diamètre supérieur de la casserole ou de la poêle qui est indiqué. C'est cependant le diamètre du fond (souvent plus petit) qui importe.

Déposez l'ustensile de cuisson au centre de la zone de cuisson.
Si l'ustensile n'est posé que partiellement sur la zone de cuisson, les poignées pourraient devenir brûlantes.

Principe de commande

Votre table de cuisson vitrocéramique est dotée de touches sensitives électroniques qui réagissent au contact du doigt.

Pour commander la table de cuisson, effleurez les touches sensitives correspondantes avec le doigt. L'activation de la touche sensitive est confirmée par un signal sonore.

Les zones de cuisson et le timer doivent être "actifs" pour pouvoir régler/modifier le niveau de puissance ou la durée. Pour activer une zone de cuisson ou le timer, effleurez la touche de sélection de la zone de cuisson correspondante ou du timer. Une fois que vous avez effleuré la touche de sélection, l'affichage de zone de cuisson ou de timer correspondant commence à clignoter. Tant que l'affichage clignote, la zone de cuisson ou le timer sont "actifs" et vous pouvez sélectionner un niveau de puissance ou une durée.
Exception :
si une seule zone de cuisson est en marche, le niveau de puissance peut être changé sans activation.

Le bandeau de commande doit être propre et dégagé. Dans le cas contraire, les touches sensitives ne réagissent pas ou s'enclenchent et se déclenchent de façon intempestive, la table de cuisson peut même être arrêtée automatiquement (voir chapitre "Dispositif de coupure de sécurité").
Ne posez surtout pas de casseroles chaudes sur les touches sensitives. Cela pourrait endommager la platine électronique placée dessous.

Mise en marche de l'appareil

Vous devez d'abord mettre en marche la table de cuisson pour pouvoir enclencher la zone de cuisson de votre choix.

Ne laissez pas l'appareil sans surveillance pendant qu'il fonctionne !

Mettre la table de cuisson en marche

- Effleurez la touche sensitive ⏻.

Dans les affichages de toutes les zones de cuisson, un 0 s'affiche, 00 s'affiche dans l'affichage du timer. Si aucune touche n'est activée, la table de cuisson est mise hors tension automatiquement par mesure de sécurité après quelques secondes.

Enclencher une zone de cuisson, régler le niveau de puissance



- Effleurez la touche de sélection correspondant à la zone de cuisson souhaitée.



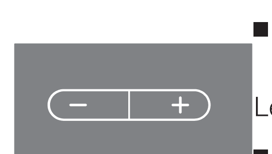
Le 0 dans l'affichage de la zone de cuisson clignote.

- Tant que 0 clignote, réglez le niveau de puissance souhaité en effleurant les touches sensitives **- ou +.**

Si vous commencez avec la touche **-**, vous sélectionnez la cuisson **avec** démarrage automatique (voir chapitre "Démarrage automatique"). Si vous commencez avec la touche **+**, vous sélectionnez la cuisson **sans** démarrage automatique (voir chapitre "Démarrage automatique").

Le niveau de puissance réglé clignote pendant quelques secondes puis reste allumé continûment.

Modifier le niveau de puissance



- Effleurez la touche de sélection correspondant à la zone de cuisson souhaitée.

Le niveau de puissance clignote.

- Réglez le niveau de puissance souhaité avec les touches sensitives **-** ou **+**.

Choisir le nombre de niveaux de puissance

Cette table de cuisson est programmée avec 9 niveaux de puissance en usine. Si vous souhaitez pouvoir régler plus finement les niveaux de puissance, vous pouvez augmenter le nombre de niveaux de puissance (voir chapitre "Programmation"). Les niveaux intermédiaires sont représentés par un point allumé à côté du chiffre.

	Plage de réglage	
	réglé en usine (9 niveaux de puissance)	**étendu (17 niveaux de puissance)**
Maintenir au chaud	h	h
Faire fondre du beurre Dissoudre de la gélatine	1 - 2	1 - 2.
Cuisson de bouillie au lait	2	2 - 2.
Réchauffer de petites quantités de liquide Faire cuire du riz	3	3 - 3.
Décongeler des légumes en bloc	3	2. - 3
Préparer des céréales	3	2. - 3.
Réchauffer des plats liquides ou semi-liquides Préparer des omelettes ou des oeufs sur le plat sans les faire brunir Cuire des fruits à l'étuvée	4	4 - 4.
Cuire les pâtes	4	4 - 5.
Cuire doucement poisson, légumes	5	5
Décongeler et réchauffer des plats surgelés	5	5 - 5.
Cuire de grandes quantités, par ex plats mijotésf Monter des crèmes et des sauces par ex. sauce hollandaise	6	5. - 6
Cuire doucement (sans surchauffer la graisse) des oeufs au plat	6	5. - 6.
Cuire doucement (sans surchauffer la graisse) poisson, escalopes, saucisses	7	6. - 7.
Cuire des croquettes de pomme de terre, crêpes, etc.	7	6. -7
Saisir un plat à braiser	8	8 - 8.
Faire bouillir de grandes quantités d'eau Démarrer une cuisson	9	9

Ces valeurs sont données à titre indicatif.
La puissance de la bobine d'induction varie en fonction de la taille et du matériau du fond de la casserole. Il est donc possible qu'en fonction des ustensiles de cuisson que vous utilisez, les niveaux de puissance varient légèrement. Vous déterminerez vous-même avec l'expérience quelle durée est la plus appropriée pour votre vaisselle.

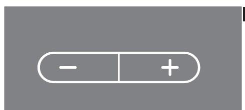
Mijotage automatique

Lorsque le mijotage automatique est activé, la zone de cuisson chauffe automatiquement à la puissance maximale puis revient à la puissance de mijotage réglée. La durée du démarrage automatique dépend du niveau de puissance réglé pour le mijotage (voir tableau).

Activer

- Effleurez la touche de sélection correspondant à la zone de cuisson souhaitée.

L'affichage de la zone de cuisson clignote.



- Réglez la puissance de mijotage souhaitée en effleurant la touche **-**, par ex. *6*

Pendant le mijotage automatique, un voyant en forme de point s'allume à droite à côté de la puissance de mijotage. Il s'éteint ensuite.

Si les niveaux de puissance sont **étendus**, (voir chapitre "Programmation") *A* clignote en alternance avec la puissance de mijotage jusqu'à la fin du démarrage automatique.

> La modification de la puissance de mijotage permet de désactiver le démarrage automatique.

Désactiver

Vous pouvez désactiver le mijotage automatique avant la fin du démarrage de cuisson.

- Effleurez la touche de sélection correspondant à la zone de cuisson souhaitée.

Le niveau de puissance clignote.

- Réglez un autre niveau de puissance.

Puissance de mijotage*	Démarrage automatique de cuisson en minutes et en secondes (env.)
1	0 : 15
1.	0 : 15
2	0 : 15
2.	0 : 15
3	0 : 25
3.	0 : 25
4	0 : 50
4.	0 : 50
5	2 : 00
5.	5 : 50
6	5 : 50
6.	2 : 50
7	2 : 50
7.	2 : 50
8	2 : 50
8.	2 : 50
9	-

* Les puissances de mijotage suivies d'un point ne sont disponibles que si le nombre de niveaux de puissance a été étendu (voir chapitre "Programmation").

Fonction Booster

Les zones de cuisson sont équipées soit d'un Booster (simple) ou soit d'un WaterBoost (voir description de l'appareil).

La fonction Booster renforce la puissance pour faire chauffer rapidement de grandes quantités, par exemple de l'eau pour la cuisson des pâtes. Si elle est activée, la zone de cuisson fonctionne à très haute puissance pendant 15 minutes.

La fonction Booster peut être utilisée soit sur la zone de cuisson gauche soit sur la zone de cuisson droite.

Lorsque le Booster est activé, si

- aucun niveau de puissance n'est réglé, le niveau de puissance est automatiquement ramené à 9 à la fin du temps de fonctionnement du booster ou en cas d'arrêt avant la fin.
- un niveau de puissance est réglé, le niveau de puissance est automatiquement ramené à ce niveau à la fin du temps de fonctionnement du booster ou en cas d'arrêt avant la fin.

Si le récipient est enlevé de la zone de cuisson pendant que la fonction booster fonctionne, celle-ci est interrompue. Elle reprend si le récipient est reposé sur la zone de cuisson dans les trois minutes qui suivent.

La puissance totale maximale possible ne peut pas être dépassée. Le niveau de puissance extrêmement élevé du Booster ne peut donc être atteint qu'en retirant une partie de la puissance à une autre zone de cuisson pendant que le Booster fonctionne.

L'enclenchement du Booster entraîne le phénomène suivant sur la zone de cuisson liée :

- si le mijotage automatique est activé, il est désactivé
- le niveau de puissance réglé est réduit.

Enclencher le Booster

- Effleurez la touche de sélection correspondant à la zone de cuisson souhaitée.
- Réglez éventuellement un niveau de puissance.
- Effleurez la touche sensitive **B I/II**.

Le voyant de contrôle pour le booster s'allume et ıı clignote dans l'affichage de la zone de cuisson.

ıı reste allumé au bout de quelques secondes et le voyant s'éteint.

Activer le WaterBoost

Niveau 1

- Effleurez la touche de sélection correspondant à la zone de cuisson souhaitée.
- Réglez éventuellement un niveau de puissance.
- Effleurez la touche sensitive **B I/II**.

La diode de contrôle pour le booster s'allume et ı clignote dans l'affichage de la zone de cuisson.
ı reste allumé au bout de quelques secondes et le voyant s'éteint.

Niveau 2

- Effleurez la touche de sélection correspondant à la zone de cuisson souhaitée.
- Réglez éventuellement un niveau de puissance.
- Effleurez la touche sensitive **B I/II** 2 fois.

La diode de contrôle pour le booster s'allume et ıı clignote dans l'affichage de la zone de cuisson.'
ıı reste allumé au bout de quelques secondes et le voyant s'éteint.

Arrêter le Booster / WaterBoost

- Effleurez la touche de sélection correspondant à la zone de cuisson souhaitée.
- Effleurez la touche sensitive **B I/II** jusqu'à ce que le voyant du booster s'éteigne et que le niveau de puissance réglé soit indiqué dans l'affichage de la zone de cuisson.

ou

- Effleurez la touche de sélection correspondant à la zone de cuisson souhaitée.
- Réglez un autre niveau de puissance.

Fonction de maintien au chaud

Tous les zones de cuisson ont un niveau de puissance de maintien au chaud. La fonction "h" est comprise entre les niveaux de puissance "0" et "1".

Lorsque la fonction de maintien au chaud est activée, la zone de cuisson s'arrête après 2 h de fonctionnement maximum.

La fonction de maintien au chaud sert à maintenir en température les plats juste après leur préparation, donc encore chauds. Elle ne convient pas au réchauffage de plats froids !

Conseils

- Les aliments doivent impérativement être dans un ustensile de cuisson (casserole/poêle). Couvrez l'ustensile avec un couvercle.
- Il n'est pas nécessaire de remuer les aliments pendant que le maintien au chaud est en cours.
- La perte des substances nutritives des aliments commence à la cuisson et se poursuit lors du maintien au chaud. Plus le maintien au chaud est prolongé, plus ils perdent leurs vertus nutritives. Il est donc conseillé de maintenir au chaud le moins longtemps possible.

Arrêt et affichage de chaleur résiduelle

Arrêter une zone de cuisson

- Effleurez deux fois la touche de sélection correspondant à la zone de cuisson souhaitée.

Un 0 clignote pendant quelques instants dans l'affichage de la zone de cuisson. Si la zone de cuisson est encore chaude, la chaleur résiduelle est affichée.

Arrêter la table de cuisson

- Effleurez la touche sensitive ⓘ.

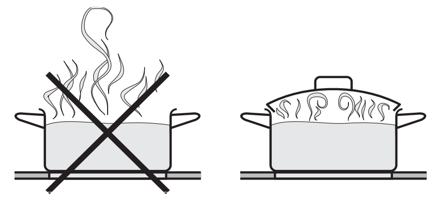
Toutes les zones de cuisson s’arrêtent. Le symbole chaleur résiduelle est indiqué dans les affichages des zones de cuisson encore chaudes.

Voyant de chaleur résiduelle

Les tirets de l'affichage de chaleur résiduelle s'éteignent les uns après les autres, au fur et à mesure que les zones de cuisson refroidissent. Le dernier tiret s'éteint lorsque les zones de cuisson peuvent être touchées sans danger.

Tant que les affichages de chaleur résiduelle sont allumés, ne touchez pas les zones de cuisson et ne posez pas d'objets sensibles à la chaleur.
Risque de brûlure et d'incendie !

- Cuisez vos aliments tant que possible dans des casseroles ou poêles couvertes afin que la chaleur ne se dissipe pas en pure perte.



à découvert sous un couvercle

- Choisissez une petite casserole pour les petites quantités. Une petite casserole a besoin de moins d'énergie qu'une grande casserole peu remplie.
- Cuisez avec peu d'eau.
- Après avoir commencé la cuisson, pensez à réduire le niveau de puissance à temps.
- Le temps de cuisson peut être considérablement réduit en utilisant un autocuiseur.

La table de cuisson doit être activée si vous souhaitez utiliser le timer.

Le timer a deux fonctions :
- minuterie indépendante
- arrêt automatique d'une zone de cuisson

Vous pouvez régler une durée comprise entre 1 minute (01) et $9^1/_2$ (9.h) heures. Si le temps dépasse 99 minutes (99) le réglage s'effectue ensuite par pas d'une demi-heure. Les demi-heures sont représentées par un point derrière les chiffres.

Vous pouvez réduire le temps de 9.h à 00 avec la touche **-** ou l'augmenter de 00 à 9.h avec la touche sensitive **+**. A deux heures ou 99 un arrêt est marqué. Pour poursuivre le réglage, retirez le doigt de la touche sensitive et effleurez-la de nouveau.

Une fois le temps réglé écoulé, 00 s'affiche pendant quelques secondes et un signal sonore retentit pendant quelques secondes. Si vous souhaitez arrêter le signal sonore avant son terme, touchez la touche sensitive ◷.

Minuterie indépendante

Réglage

■ Effleurez la touche sensitive ◷.

00 est indiqué dans l'affichage du timer et le voyant de contrôle de la minuterie clignote.

■ Effleurez la touche sensitive **-** ou **+** jusqu'à ce que le temps souhaité soit affiché, par ex. 15 minutes.

Le temps réglé s'écoule minute par minute. Vous pouvez consulter le temps restant dans l'affichage du timer.

Modifier

■ Effleurez la touche sensitive ◷.

■ Réglez la durée souhaitée avec les touches sensitives **-** ou **+**.

Supprimer

■ Effleurez la touche sensitive ◷.

■ Effleurez simultanément les touches sensitives **-** et **+**.

Arrêt automatique d'une zone de cuisson

Vous pouvez régler une durée après laquelle une zone de cuisson est automatiquement arrêtée.
Toutes les zones de cuisson peuvent être programmées en même temps.

> Si le temps programmé est supérieur à la durée de fonctionnement maximale autorisée, la zone de cuisson est arrêtée par la sécurité oubli (voir chapitre Sécurité oubli).

- Réglez un niveau de puissance sur la zone de cuisson souhaitée.
- Effleurez la touche sensitive ⏲.

00 est indiqué dans l'affichage du timer et le voyant de contrôle de la minuterie clignote.

- Effleurez la touche sensitive ⏲ de nouveau.

Dans l'affichage du timer, le voyant de la minuterie et le voyant d'attribution des zones de cuisson clignote.

- Si plusieurs zones de cuisson sont enclenchées, effleurez la touche sensitive ⏲ plusieurs fois jusqu'à ce que le voyant de la zone de cuisson souhaitée s'allume (arrière droite).



Les voyants des zones de cuisson enclenchées apparaissent dans le sens des aiguilles d'une montre en commençant par la zone avant gauche.

- Effleurez la touche sensitive - ou + jusqu'à ce que le temps souhaité soit affiché, par ex. 15 minutes.

Le temps réglé s'écoule minute par minute. Vous pouvez consulter le temps restant dans l'affichage du timer.

Si vous désirez arrêter automatiquement une autre zone de cuisson, procédez comme déjà décrit.

Si plusieurs temps d'arrêt automatique sont programmés, le temps restant le plus court est affiché et le voyant de la zone de cuisson correspondante clignote. Les autres voyants restent allumés sans clignoter. Si vous souhaitez afficher les temps restants se déroulant à l'arrière-plan, effleurez la touche sensitive ◷ jusqu'à ce que le voyant souhaité clignote.

Modifier

- Effleurez la touche sensitive ◷ plusieurs fois jusqu'à ce que le voyant souhaité s'allume.
- Réglez la durée souhaitée avec les touches sensitives **-** ou **+**.

Utiliser simultanément les deux fonctions du timer

Les fonctions minuterie et arrêt automatique peuvent être utilisées simultanément.

Vous avez programmé un ou plusieurs arrêts automatiques et voudriez **également** utiliser la **minuterie** :
effleurez la touche sensitive ◷ jusqu'à ce que le voyant de la minuterie clignote.

Vous avez programmé la minuterie et voudriez **également** programmer un ou plusieurs **arrêts automatiques** : effleurez la touche sensitive ◷ jusqu'à ce que le voyant de la zone de cuisson souhaitée clignote.

Peu avant la dernière programmation, l'affichage du timer passe à la fonction avec le temps restant le plus court.

Si vous souhaitez afficher les temps restants se déroulant à l'arrière-plan, effleurez la touche sensitive ◷ jusqu'à ce que le voyant souhaité clignote.

Les zones de cuisson enclenchées et la minuterie indépendante sont sélectionnées dans le sens des aiguilles d'une montre en partant du temps restant le plus court.

Verrouillage / sécurité enfants

Votre appareil est équipé d'un verrouillage qui empêche tout enclenchement intempestif de la table et des zones de cuisson et toute modification de programmation.

Le **verrouillage** est activé lorsque la table de cuisson est en marche. Lorsqu'il est activé, seules certaines fonctions peuvent être modifiées :

– il est alors impossible de modifier le niveau de puissance des zones de cuisson et la minuterie.

– Les zones de cuisson, la table de cuisson et le timer peuvent uniquement être arrêtés. Leur réenclenchement est impossible.

La **sécurité enfants** est activée lorsque la table de cuisson est arrêtée. Si elle est activée, la table ne peut pas être mise en marche et la minuterie ne fonctionne pas.

La table de cuisson est programmée de telle sorte que la sécurité enfants doit être activée manuellement.
La programmation peut être réglée de telle façon que la sécurité enfants soit activée automatiquement 5 minutes après l'arrêt de la table de cuisson si aucun verrouillage manuel n'a eu lieu (voir chapitre "Programmation").

Si lorsque le verrouillage/la sécurité enfants est actif une touche sensitive non autorisée est effleurée, il s'affiche un L dans l'affichage de zone de cuisson avant gauche L et un C dans l'affichage avant droit.

Après une panne de courant, le verrouillage et la sécurité enfants sont désactivés.

Activer

■ Effleurez **simultanément** les touches sensitives **-** et **+** jusqu'à ce qu'un signal long retentisse.

Désactiver

■ Effleurez **simultanément** les touches sensitives **-** et **+** jusqu'à ce qu'un signal retentisse.

Sécurité "oubli"

Si la durée de fonctionnement est trop longue

Lorsqu'une zone de cuisson chauffe pendant une période anormalement longue (voir tableau) avec le même niveau de puissance, elle s'éteint automatiquement et l'affichage de chaleur résiduelle apparaît.

Si vous désirez reprendre la cuisson, rallumez la zone de cuisson comme d'habitude.

Niveau de puissance*	Durée de fonctionnement max. en heures
h	2
1 / 1.	10
2 / 2.	5
3 / 3.	5
4 / 4.	4
5 / 5.	3
6 / 6.	2
7 / 7.	2
8 / 8.	2
9	1

* Les niveaux de puissance suivis d'un point ne sont disponibles que si le nombre de niveaux de puissance a été étendu (voir chapitre "Programmation").

Si les touches sensitives sont couvertes

Votre table de cuisson s'arrête automatiquement si une ou plusieurs touches sensitives restent couvertes pendant plus de 13s, par exemple avec un doigt, un aliment qui déborde ou un objet.
Un F clignote clignote dans les affichages de zones.

■ Nettoyez le bandeau de commande ou dégagez-le.

F s'éteint. Vous pouvez de nouveau utiliser la table de cuisson.

Protection anti-surchauffe

Bobine d'induction / ventilateur

Toutes les bobines d'induction et les ventilateurs de l'électronique sont équipés d'une protection anti-surchauffe. Avant que les bobines d'induction ou les ventilateurs ne surchauffent, la protection anti-surchauffe déclenche une des procédures suivantes :

Bobine d'induction

- La fonction Booster éventuellement activée est interrompue.
- le niveau de puissance réglé est réduit.
- La zone de cuisson s'arrête automatiquement.
  Le message de défaut "FE44" est affiché.

Vous pouvez mettre la zone de cuisson en marche comme d'habitude lorsque le code de défaut est éteint.

Ventilateur

- La fonction Booster éventuellement activée est interrompue.
- le niveau de puissance réglé est réduit.
- Les zones de cuisson s'arrêtent automatiquement.

Dès que le ventilateur a refroidi, les zones de cuisson peuvent être remises en marche comme d'habitude.

La protection anti-surchauffe peut se déclencher dans les situations suivantes :

- la casserole chauffée est vide.
- de l'huile ou de la graisse est chauffée à un niveau de puissance élevé.
- le fond de la table de cuisson n'est pas suffisamment aéré.
- une zone de cuisson est réenclenchée après une panne de courant.

Si la protection contre la surchauffe se déclenche de nouveau bien que ces éventualités soient écartées, appelez le SAV.

Panneau de commande

La platine du panneau de commande est équipée d'une protection anti-surchauffe. Celle-ci arrête automatiquement le chauffage avant que l'électronique surchauffe.

Le message de défaut FE37 est affiché.

Dès que l'électronique a suffisamment refroidi, le message de défaut disparaît et vous pouvez faire fonctionner la table de cuisson.

La protection anti-surchauffe peut se déclencher lorsque plusieurs zones de cuissons fonctionnent pendant un certain temps à un niveau de puissance élevé.

⚠ N'utilisez pas de nettoyeur vapeur pour le nettoyage. La vapeur pourrait s'infiltrer dans les composants et provoquer un court-circuit.

Nettoyez toute la table de cuisson après chaque utilisation. Laissez d'abord l'appareil refroidir.
Lorsque vous lavez la table de cuisson à l'eau, essuyez-la ensuite pour éviter les traces de tartre.

Pour éviter d'endommager les surfaces en les nettoyant, n'utilisez pas

- de liquide vaisselle,
- de détergents à base de soude, d'ammoniaque, de produit alcalin, d'acide ou de chlorure,
- de produits anticalcaire,
- de détachants et de produits antirouille,
- de produits abrasifs tels que poudres et laits à récurer,
- de détergents contenant des solvants,
- de détergents pour lave-vaisselle,
- de bombes pour gril et fours,
- de produits nettoyants pour verre
- d'éponges avec tampon abrasif, de brosses ou d'éponges contenant des restes de produit détergent.
- de gommes de nettoyage,
- d'objet pointu
(pour ne pas abîmer les joints entre la plaque vitrocéramique et le cadre ou entre le cadre et le plan de travail.)

Ne pas utiliser de liquide vaisselle pour nettoyer la plaque. Le nettoyage avec du liquide vaisselle ne permet pas d'éliminer toutes les traces et résidus. Une pellicule invisible demeure, qui entraîne une altération de la vitrocéramique. Cette altération chromatique ne peut plus être enlevée ensuite.
Nettoyez régulièrement la table de cuisson avec un produit nettoyant spécial céramique.

Enlevez toutes les salissures grossières avec une éponge humide et les salissures incrustées avec un grattoir pour verre.

Nettoyez ensuite la table de cuisson avec le produit nettoyant spécial vitrocéramique et inox Miele (voir chapitre "Accessoires en option") ou un produit nettoyant pour vitrocéramique du commerce et avec une feuille d'essuie-tout ou un chiffon propre. Ne pas appliquer le produit nettoyant sur une zone encore chaude, ceci pourrait laisser des traces. Veuillez suivre les instructions du fabricant du produit nettoyant.

Rincez la table avec une éponge humide puis essuyez-la. Enlevez bien toute trace du produit nettoyant. Dans le cas contraire, les restes calcinés par les cuissons deviennent indélébiles et abîment la vitrocéramique.

Les **taches** de tartre, d'eau ou les restes d'aluminium (taches à reflet métallique) s'enlèvent avec le produit nettoyant vitrocéramique et inox.

Si vous renversez du **sucre** par mégarde ou que vous posez **un objet en plastique ou une feuille d'aluminium** sur la table de cuisson chaude, arrêtez la table de cuisson. Grattez **immédiatement** la zone de cuisson avec un grattoir pour verre, tant qu'elle est chaude. Attention, risque de brûlure !

Finissez de nettoyer la zone de cuisson une fois qu'elle a refroidi comme décrit plus haut.

Reset

Votre table de cuisson est équipée d'une fonction reset. Avec cette fonction, vous pouvez restaurer le réglage d'usine de tous les réglages de la programmation.

Activer le reset

- Enclenchez la table de cuisson.
- Effleurez simultanément les touches de sélection avant gauche et avant droite jusqu'à ce que les affichages de zones de cuisson soient éteints (pendant env. 10 secondes).

La réalisation du reset dure environ 1 minute. Il est terminé lorsque le voyant de contrôle du Booster s'allume brièvement.

N'enclenchez la table de cuisson qu'une fois le reset terminé.

Programmation

Vous pouvez modifier la programmation de votre table de cuisson (voir tableau). Vous pouvez modifier plusieurs réglages les uns après les autres.
Après ouverture de la programmation S (état) est affiché dans l'affichage de zone arrière droit. Des chiffres sont indiqués dans les affichages des zones de cuisson avant. Ils indiquent le réglage actuel.
Après avoir quitté la programmation, un reset automatique est effectué. Il est terminé lorsque le voyant de contrôle du Booster s'allume brièvement.

N'enclenchez la table de cuisson qu'une fois le reset terminé.

Ouvrir le mode programmation

- Table de cuisson éteinte, effleurez **simultanément** les touches sensitives ⓘ et **B I/II** jusqu'à ce que le voyant correspondant au Booster clignote.

Régler le programme

- Effleurez la touche de sélection correspondant à la zone de cuisson **gauche**.
- "P" (Programme) clignote à l'affichage avec "0".
- Réglez le **programme** souhaité avec les touches sensitives **+** ou **-**.

Pour régler l'état

- Effleurez la touche sensitive de la zone de cuisson **avant droite**.
- Réglez l'**état** souhaité avec les touches sensitives **+** ou **-** (voir tableau).

Enregistrer les réglages

- Effleurez la touche sensitive ⓘ jusqu'à ce que les affichages s'éteignent.

Ne pas enregistrer les réglages

- Effleurez la touche sensitive **B I/II** jusqu'à ce que les affichages s'éteignent.

Programme*	Etat**	Réglage
P 0 Mode de démonstration et réglage d'usine	S 0	Mode de démonstration activé (après enclenchement de la table de cuisson "d" apparaît dans l'affichage de zone de cuisson avant gauche et "E") dans l'affichage de zone de cuisson avant droit pendant quelques secondes.
	S 1	Mode de démonstration désactivé
	S 9	Retour aux réglages d'usine
P 2 Nombre de niveaux de puissance	**S 0**	9 niveaux de puissance (1, 2, 3 ... jusqu'à 9)
	S 1	17 niveaux de puissance (1, 1., 2, 2., 3 ... bis 9) Conséquence : Affichage du démarrage automatique signalé par le clignotement de la puissance de mijotage en alternance avec A
P 3 Signal d'avertissement induction en cas de casserole absente ou inappropriée	**S 0**	désactivé
	S 1	faible
	S 2	intermédiaire
	S 3	fort
P 4 Bip de validation lorsque les touches sensitives sont activées	S 0	désactivé, sauf le bip sonore de la touche ⏻
	S 1	faible
	S 2	intermédiaire
	S 3	fort
P 5 Signal d'avertissement du timer	S 0	désactivé
	S 1	faible, 10 secondes
	S 2	intermédiaire, 10 secondes
	S 3	fort, 10 secondes

* Les programmes non proposés ne sont pas attribués.

** L'état réglé en usine est représenté en gras.

Programme*			Etat**		Réglage
P	**7**	Sécurité enfants	**S**	**0**	Activation manuelle de la sécurité enfants uniquement
			S	1	Activation manuelle et automatique de la sécurité enfants
P	**5.**	Signal sonore si les touches sensitives sont recouvertes	**S**	**0**	désactivé
			S	1	activé
P	**6.**	Vitesse de réaction des touches sensitives	S	0	lente
			S	**1**	normal
			S	2	rapide

* Les programmes non proposés ne sont pas attribués.

** L'état réglé en usine est représenté en gras.

Vous pouvez remédier vous-même à la plupart des défauts ou anomalies qui peuvent se produire en utilisation quotidienne. Vous économiserez du temps et de l'argent en n'appelant pas immédiatement le Service Après Vente.

Les tableaux suivants vous aideront à déterminer les causes de la panne et à trouver une solution. Attention :

⚠ La réparation des appareils électriques doit être exclusivement effectuée par des techniciens agréés Miele. Les réparations incorrectes peuvent entraîner de graves dangers pour l’utilisateur.

Problème	Cause	Solution
Vous ne parvenez pas à enclencher la table de cuisson ou les zones de cuisson.	Le fusible a sauté.	Réactivez-le (fusible min., voir plaque signalétique).
	Il peut y avoir un problème technique.	Débranchez l'appareil du réseau électrique pendant env. 1 minute, en basculant l'interrupteur du fusible correspondant sur Arrêt ou arrêtant le disjoncteur de différentiel. Si après avoir remis le fusible, vous ne parvenez pas à faire fonctionner l'appareil, contactez un électricien ou le SAV.
Lors des premières utilisations de la table de cuisson une odeur et un peu de fumée se dégagent.	Les éléments en métal sont protégés avec un produit d'entretien qui dégage une odeur et éventuellement une légère fumée. Le matériau des bobines d'induction peut également émettre une odeur pendant les premières heures de fonctionnement.	L'odeur et la fumée se réduisent et disparaissent complètement. Elles ne sont pas nocives.
Dans l'affichage d'une zone de cuisson le symbole ⊻ est allumé.	Il n'y a pas de casserole ou pas de casserole appropriée sur la zone de cuisson.	Utilisez des casseroles appropriées (voir chapitre "Ustensiles de cuisson à utiliser")

Problème	Cause	Solution
Après enclenchement de la table de cuisson "L" apparaît dans l'affichage de zone de cuisson avant gauche et "C") dans l'affichage de zone de cuisson avant droit pendant quelques secondes.	La sécurité enfants est activée.	Désactivez la sécurité enfants (voir chapitre "Verrouillage / Sécurité enfants").
Après enclenchement de la table de cuisson "d" apparaît dans l'affichage de zone de cuisson avant gauche et "E") dans l'affichage de zone de cuisson avant droit pendant quelques secondes. Les zones de cuisson ne chauffent pas.	L'appareil se trouve en mode démonstration	Désactivez le mode démonstration (voir chapitre "Programmation").
Une zone de cuisson ou toute la table de cuisson s'arrête automatiquement.	La durée de fonctionnement d'une zone de cuisson est trop longue.	Vous pouvez remettre la zone de cuisson en marche (voir chapitre "Sécurité oubli").
	La protection contre la surchauffe s'est déclenchée.	Voir chapitre "Protection antisurchauffe".
La fonction Booster est automatiquement interrompue prématurément.	La protection contre la surchauffe s'est déclenchée.	Voir chapitre "Protection antisurchauffe".
La zone de cuisson ne fonctionne pas comme d'habitude avec le niveau de puissance réglé.		
La table de cuisson s'arrête pendant l'utilisation, un F apparaît dans toutes les zones de cuisson.	Une ou plusieurs touches sont couvertes, soit par un doigt, soit par un plat qui a débordé, soit par un objet.	Nettoyez le panneau de commande ou dégagez-le (voir chapitre "Sécurité oubli").
Alors que le mijotage automatique est activé, le contenu de la casserole ne bout pas ?	Grande quantité d'aliments à cuire.	Commencez la cuisson au niveau de puissance le plus élevé puis réduisez le niveau de puissance manuellement.
	Mauvaise conduction de chaleur de la casserole.	
Le ventilateur continue à fonctionner après l'arrêt de la table de cuisson.	Il fonctionne jusqu'à ce que la table refroidisse puis s'arrête automatiquement.	

Problème	Cause	Solution
Les touches sensitives réagissent de façon trop sensible ou pas assez sensible.	La sensibilité des touches sensitives est déréglée.	Vérifiez qu'aucune lumière directe (soleil ou lumière artificielle) ne tombe sur la table de cuisson ou que la table de cuisson soit dans un endroit trop sombre. La table de cuisson et les touches sensitives doivent être parfaitement dégagées. Enlevez les ustensiles de cuisine et nettoyez les salissures le cas échéant. Mettez la table de cuisson hors tension pendant environ 1 minute. Si le problème persiste, contactez le service après-vente.
Un F est allumé dans la zone de cuisson arrière gauche, un E dans la zone de cuisson arrière droite et des chiffres dans les affichages de devant. **à gauche — à droite**		
9 — 0 9 — 1 9 — 2 9 — 3	Après exécution du reset ou après une panne de courant, un défaut d'équilibrage s'est produit. Si l'affichage ne s'est pas éteint après 5 min, procédez comme décrit à droite.	
3 — 7 4 — 4	La protection contre la surchauffe s'est déclenchée.	Dès que le message de défaut est éteint vous pouvez remettre en marche la table de cuisson (voir chapitre "Protection anti-surchauffe").
4 — 7 4 — 8	La vidange est bloquée ou défectueuse.	Vérifiez si le ventilateur est bloqué par une fourchette, par exemple et enlevez l'objet gênant. Si le message d'erreur apparaît de nouveau, appelez le S.A.V.
Tous les autres messages de défaut	Un défaut s'est produit au niveau de l'électronique.	Mettez la table de cuisson hors tension pendant environ 1 minute. Si le problème se reproduit une fois la table de cuisson remise sous tension, contactez le service après-vente.

Accessoires en option

Miele propose un vaste assortiment d'accessoires Miele parfaitement adaptés à l'entretien et au nettoyage de vos appareils.

Vous pouvez très facilement les commander sur la boutique Internet Miele :



Vous pouvez également vous les procurer aux Pièces détachées et accessoires Miele (voir page arrière du mode d'emploi) et chez votre revendeur Miele.

Casserolerie

Miele propose un large choix de plats de cuisson et de casseroles. Ils sont parfaitement adaptés, par leur fonction et leurs dimensions, aux appareils Miele.
Vous trouverez les informations détaillées sur les différents produits sur le site Miele.

Casseroles de différentes tailles

Poêle

Plats à rôtir

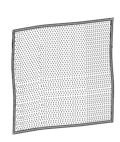
Produits d'entretien

Produit nettoyant pour vitrocéramique et pour acier inoxydable 250 ml



Enlève les salissures, traces de tartre et d'aluminium.

Chiffon microfibres



Enlève les empreintes de doigts et les traces légères

L'appareil doit uniquement
- être monté par un technicien qualifié
- être raccordé à l'alimentation électrique par un électricien.

Afin d'éviter tout dégât sur l'appareil, celui-ci ne doit être intégré qu'une fois le montage des meubles supérieurs et de la hotte effectué.

▶ Les bois de placage des plans de travail doivent être traités avec une colle thermoréfractaire (100 °C) pour éviter qu'ils se décollent ou se déforment.
Les fileurs de finition muraux doivent également être thermoréfractaires.

▶ Cette table de cuisson ne doit pas être utilisée sur des unités mobiles (bateaux par exemple).

▶ Il est interdit de monter la table de cuisson au-dessus d'un réfrigérateur, d'un lave-vaisselle, d'un lave-linge et d'un sèche-linge.

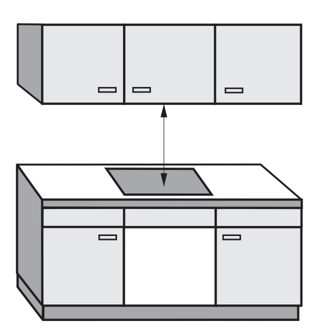
▶ Cette table de cuisson peut uniquement être montée au-dessus de fours équipés d'un système de refroidissement des fumées.

▶ Assurez-vous que le cordon d'alimentation de la plaque n'est pas en contact avec la tôle de fond ni exposé à des contraintes mécaniques après le montage, par exemple à cause d'un tiroir.

▶ Les distances de sécurité indiquées aux pages suivantes doivent être respectées.

Toutes les dimensions sont indiquées en mm.

Distance de sécurité par rapport aux meubles supérieurs



La distance de sécurité entre la hotte et la table de cuisson prescrite par le fabricant de la hotte doit être respectée. Si vous ne disposez pas d'indications du fabricant à ce sujet ou si des matériaux inflammables sont montés (portique par exemple) au-dessus de la table de cuisson, la distance de sécurité doit être d'environ 760 mm minimum.

Lorsque des distances de sécurité différentes sont recommandés dans la notice de montage/d'utilisation selon le type d'appareil encastrés sous une hotte, par exemple un wok et ou une table de cuisson électrique, choisissez la distance la plus importante.

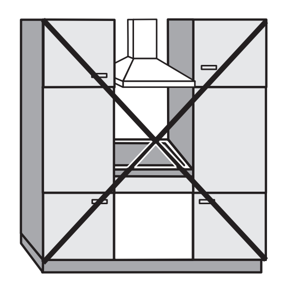
Distance de sécurité latérale / arrière

Il peut y avoir des parois ou un mur derrière la table de cuisson ou sur un des côtés (droit **ou** gauche) (voir croquis).

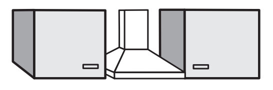
① 50 mm de distance minimum **à l'arrière** de la découpe du plan de travail jusqu'à l'arête arrière du plan de travail.

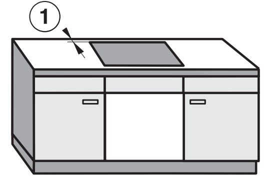
② 50 mm de distance minimum **à droite** de la découpe du plan de travail jusqu'au meuble adjacent (par ex. une colonne) ou un mur.

③ 50 mm de distance minimum **à gauche** de la découpe du plan de travail jusqu'au meuble adjacent (par ex. une colonne) ou un mur.

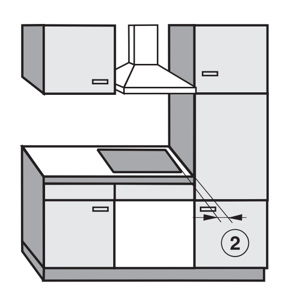


interdit !

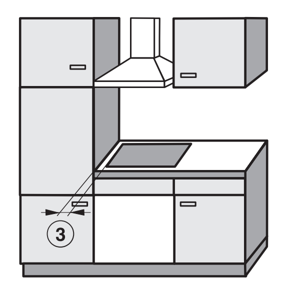




recommandé



déconseillé



déconseillé

Conseils de sécurité relatifs au montage

Distance de sécurité sous l'appareil

Pour garantir la bonne aération de la table de cuisson, il faut respecter une distance de sécurité minimale entre la table et un four, une tablette ou un tiroir.

La distance minimale entre l'arête inférieure de la table de cuisson et

- l'arête supérieure du **four** doit être de **15 mm**.
- l'arête supérieure de la **tablette** doit être de **15 mm**.
- le fond du **tiroir** doit être de **75 mm**.

Tablette

Le montage d'une tablette sous la table de cuisson n'est pas nécessaire mais autorisé.

Pour poser le cordon d'alimentation, un espace de 10 mm est nécessaire à l'arrière.
Pour une meilleure arération de l'appareil nous recommandons un espace de 20 mm.

Distance de sécurité avec une crédence

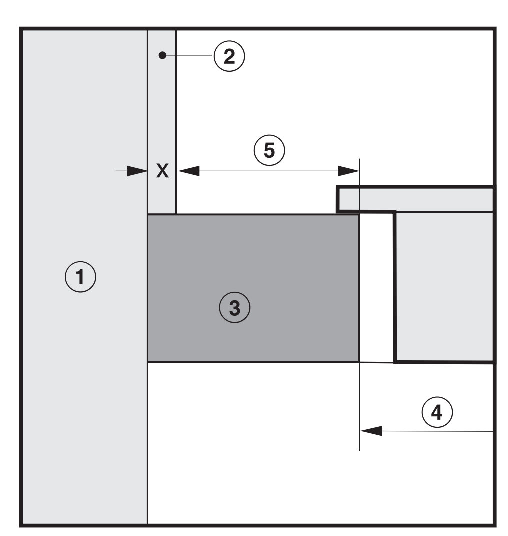
Lorsqu'une crédence est posée, la distance minimale entre la découpe et la crédence doit être respectée, car les températures élevées peuvent abîmer ou détruire le matériau de la crédence.

En cas de crédence en **matériau inflammable** (par ex. bois) la distance minimum ⑤ entre la découpe et la crédence doit être de 50 mm.

En cas de crédence en **matériau ininflammable** (par ex. métal, pierre naturelle, carrelage) la distance minimum ⑤ entre la découpe et la crédence doit être de 50 mm moins l'épaisseur de la crédence.
Exemple : épaisseur de la crédence 15 mm
50 mm - 15 mm = distance minimum 35 mm

Tables de cuisson à fleur de plan

Tables de cuisson à cadre inox / biseautées



① Mur

② Crédence
cote x = épaisseur de la crédence

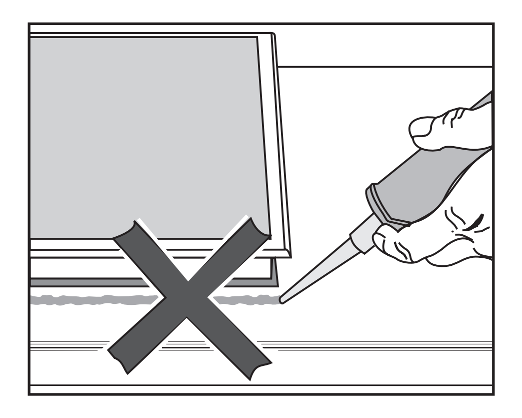
③ Plan de travail

④ Découpe dans le plan de travail

⑤ Distance minimum
en cas de matériau **inflammable** 50 mm
en cas de matériau **ininflammable** 50 mm - cote x

Tables de cuisson à cadre inox / biseautées

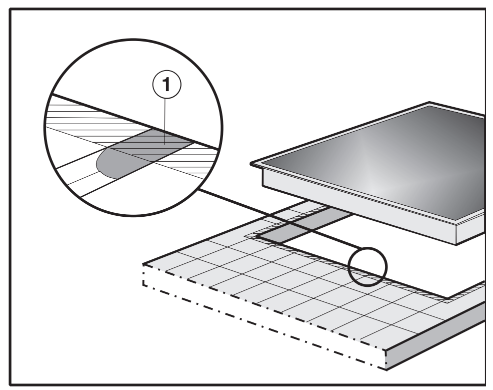
Joint entre la table de cuisson et le plan de travail



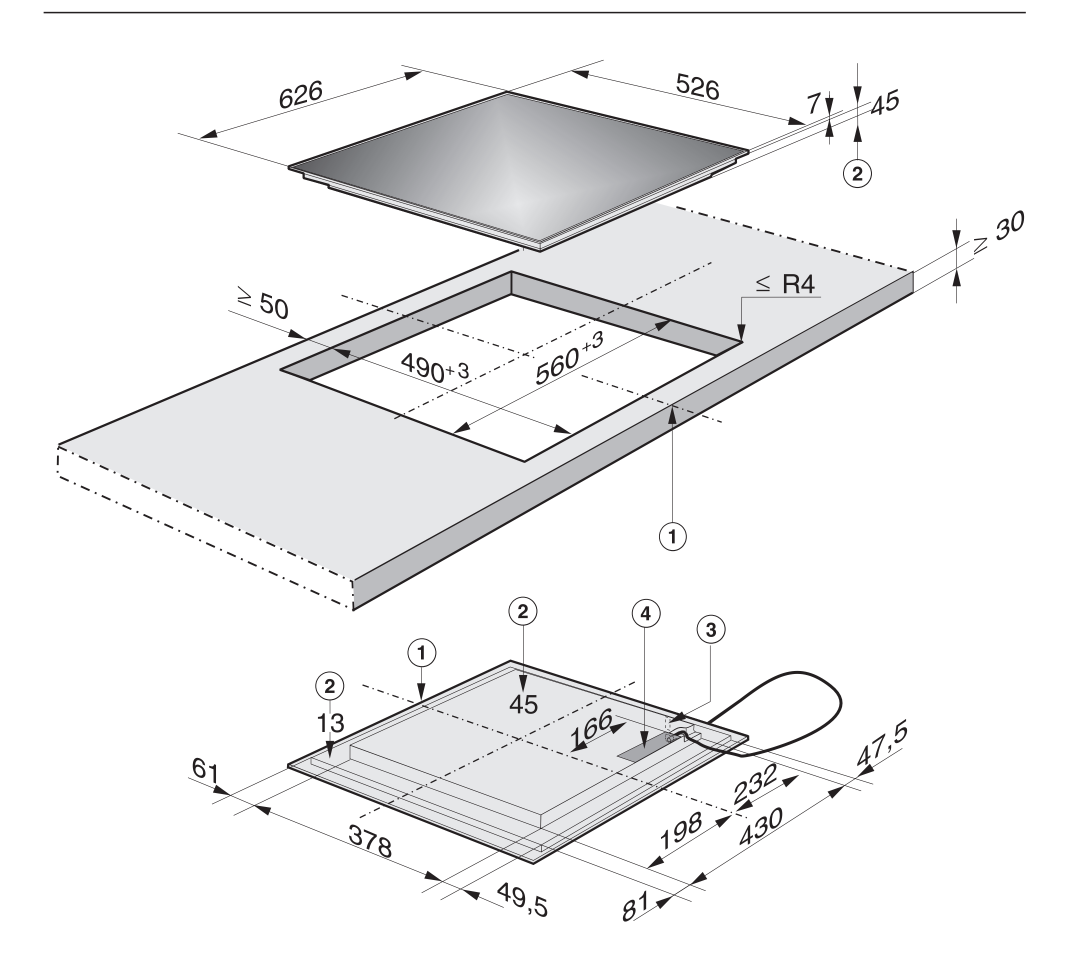
La bande sous le rebord de la table de cuisson garantit une étanchéité suffisante par rapport au plan de travail.

Il est strictement interdit de poser un produit pour joint d'étanchéité (silicone par exemple) entre le cadre de la partie supérieure de la table de cuisson et le plan de travail.
La table de cuisson et le plan de travail pourraient sinon être abîmés si la table de cuisson doit être déposée.

Plan de travail carrelé



Les joints ① et la zone hachurée sous la surface de support de l'appareil doivent être lisses et égaux afin que le cadre repose bien sur les bords et que le joint d'étanchéité situé sous le rebord de la partie supérieure de la plaque puisse assurer une étanchéité suffisante avec le plan de travail.



① Avant

② Hauteur d'encastrement

③ Raccordement Miele@home

④ Boîtier de raccordement électrique

Le cordon d'alimentation électrique (L=1440 mm) est livré non attaché.

Préparation du plan de travail

- Effectuez la découpe du plan de travail d'après le croquis coté. Respectez les **distances de sécurité** (voir le chapitre "Conseils de sécurité relatifs au montage").
- Scellez les bords de coupe des plans de travail en bois avec un vernis spécial, du caoutchouc au silicone ou de la résine pour éviter tout gonflement dû à l'humidité.

Attention à ne pas répandre ces produits sur le dessus du plan de travail.

Pour monter la table de cuisson il n'est pas nécessaire d'utiliser des ressorts de blocage, la bande d'étancheité permet que la table de cuisson soit bien calée dans la découpe.

La fente entre le plan de travail et le cadre se réduira après quelque temps.

Raccorder le cordon d'alimentation électrique à l'appareil.

Le cordon d'alimentation électrique peut uniquement être raccordé à l'appareil par un électricien.

- Raccordez le cordon d'alimentation électrique à l'appareil en vous conformant au schéma électrique (voir chapitre "Raccordement électrique / schéma électrique")

Pose de la table de cuisson

- Faites passer le cordon d'alimentation de la table de cuisson vers le bas par la découpe.
- Déposez la table de cuisson au centre de la découpe. Vérifiez que le joint repose bien sur le plan de travail de sorte que l'espace entre la table de cuisson et le plan de travail soit étanche.
  Il est strictement interdit de poser un produit pour joint d'étanchéité (silicone par exemple) entre la table de cuisson et le plan de travail.

Si vous constatez lors du montage que le joint du cadre ne repose pas correctement sur le plan de travail aux angles, retouchez les angles (≤ R4) avec précaution à l'aide d'une scie sauteuse.

- Raccordez la table de cuisson à l'alimentation électrique.
- Vérifiez le fonctionnement de la table de cuisson.

Cette table de cuisson doit impérativement être installée par un électricien qui connaît et respecte les prescriptions nationales et recommandations de la compagnie distributrice d'électricité.
Le fabricant décline toute responsabilité pour les dommages directs ou indirects liés à une installation, un entretien ou une réparation effectués de façon non conforme.

Le fabricant ne peut être tenu pour responsable de dégâts causés par une mise à la terre manquante ou défectueuse (décharge électrique).

La protection contre les contacts accidentels des pièces isolées en fonction doit être assurée après le montage.

Puissance totale

Voir plaque signalétique

Raccordement et protection

Vous trouverez les **données de raccordement** sur la **plaque signalétique**.
Ces caractéristiques doivent correspondre à celles du réseau.

Protection de surintensité 32 A avec circuit spécialisé (boîtier de connexion).

Consulter le schéma électrique pour connaître les possibilités de raccordement.

Disjoncteur différentiel

Pour plus de sécurité il est recommandé de monter un disjoncteur différentiel avec courant de déclenchement à 30 mA en amont de l'appareil.

Disjoncteurs

L'appareil doit pouvoir être **déconnecté** du réseau par des **disjoncteurs multipolaires** ! (**distance minimale entre les contacts** d'au moins **3 mm** !) Les disjoncteurs sont des organes de protection contre les surintensités.

Comment mettre hors tension

S'il faut déconnecter le circuit électrique de l'appareil, veuillez procéder comme suit en fonction de l'installation :

- **Fusibles**
  Enlevez les fusibles de protection.
- **Disjoncteurs avec réarmement :**
  Appuyez sur le bouton de test (rouge) jusqu'à ce que le bouton médian (noir) se déclenche.
- **Fusibles à réarmement automatique :**
  Basculer le levier
  de 1 (Marche) sur 0 (Arrêt). ou :
- **Disjoncteur différentiel**
  Commutez l'interrupteur principal de 1 (Marche) à 0 (Arrêt) ou actionnez la touche de contrôle.

> Après déconnexion du disjoncteur, prendre les précautions nécessaires pour éviter une remise sous tension accidentelle.

Cordon d'alimentation

La table de cuisson doit être raccordée avec un cordon d'alimentation de type H 05 VV-F (isolation PVC) de la section appropriée en suivant le schéma électrique.

Consulter le schéma électrique pour connaître les possibilités de raccordement.

La plaque signalétique vous indique la tension admissible pour votre appareil ainsi que la puissance de raccordement correspondante.

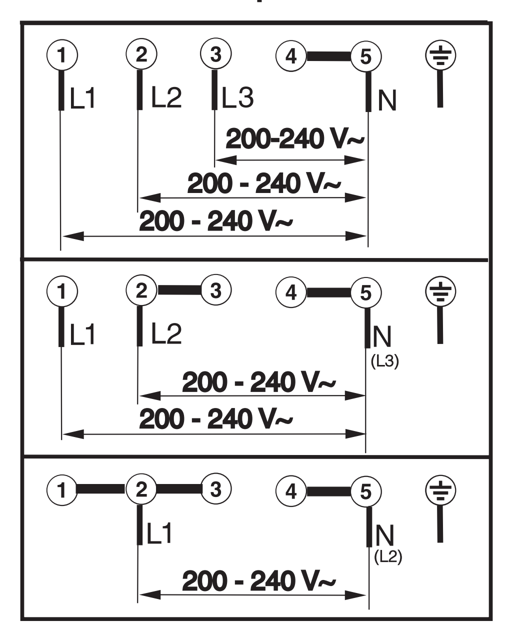
Remplacement du cordon d'alimentation

En cas de remplacement du cordon d'alimentation il doit être remplacé par un cordon spécial de type H 05 VV-F (isolation PVC) disponible chez le fabricant ou le service après-vente.

Le cordon d'alimentation doit exclusivement être remplacé par à un électricien spécialisé qui connaît très précisément les directives locales ainsi que les prescriptions complémentaires de la société locale de distribution d'électricité et les respectera scrupuleusement. Vous trouverez les données de raccordement sur la plaquette signalétique.

> La terre doit être vissée à la borne ⏚.

Schéma électrique



Service après-vente, plaque signalétique

En cas de pannes auxquelles vous ne pouvez remédier vous-même, contactez :

- contactez votre revendeur Miele ou
- la ligne Consommateurs Miele (voir au dos de cette notice)

Vous trouverez le numéro de téléphone du service après-vente au dos de ce mode d'emploi.

Veuillez indiquer le modèle et la référence de votre appareil. Ces deux indications figurent sur la plaque signalétique

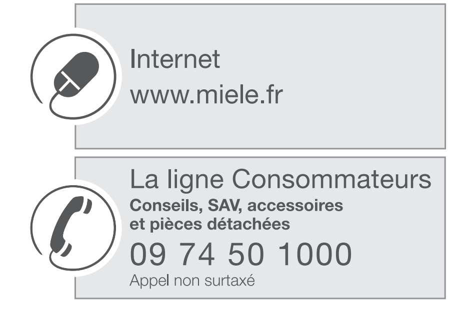
Afin d'enregistrer la garantie de votre produit, veuillez remplir notre formulaire d'enregistrement produit en ligne sur le site www.miele.fr dans la rubrique "les services" ou nous renvoyer la carte constructeur jointe.

Collez la plaque signalétique dans l'encadré. Vérifiez que la désignation de votre appareil coïncide avec la référence de l'appareil indiquée sur la couverture du mode d'emploi.



MIELE France
Siège social
93151 - Le Blanc-Mesnil CEDEX
9 av. Albert Einstein - Z. I. du Coudray
R.C.S. Bobigny B 708 203 088

Galerie Miele Paris
55, Boulevard Malesherbes
75008 Paris



Siège en Allemagne
Miele & Cie. KG
Carl-Miele-Straße 29, 33332 Gütersloh

Sous réserve de modifications / 3511

M.-Nr. 09 034 630 / 00

CE